

令和3年10月
2020

学校給食レシピコンテスト献立



☆ひとくちメモ☆

今日の給食の「小松菜ととり肉とねぎの中華いため」は、昨年度の学校給食レシピコンテスト2020地産地消部門で大賞になった料理です。

小松菜とねぎと鶏肉が一関で作られた食材です。野菜だけではなく、鶏肉が入って、おいしく食べられる炒め物です。

☆メニュー☆

- ・麦ごはん 牛乳
- ・春巻き
- ・「小松菜ととり肉とねぎの中華いため」
- ・豆腐とわかめのスープ
- ・バナナ

興田中学校(2年生)及川悠人さんが考えたレシピです。地場産食材を3種類(鶏肉・小松菜・ねぎ)使っています。

(令和3年10月14日)